Konfektbrownies med gullglitter



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 400 g mørk sjokolade (se tips)
♥ 400 g sukker
♥ 50 g kakao
♥ 4 egg
♥ 150 g hvetemel

Pynt:
kakestøv i gull (fra Mill & Mortar, se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen.

Hakk sjokoladen grovt og ha sjokoladebitene i det varme smøret. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Bland i sukkeret og kakaopulveret.

Visp eggene inn i blandingen. Vend til slutt inn hvetemelet.

Ha deigen i en liten bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30 min. Kaken skal fortsatt være bløt i midten. Sett kaken i kjøleskapet i minst noen timer og gjerne over natten, så den stivner i konsistensen.

Del kaken opp i små konfektbiter (ca 2x2 cm).

Pynt med gullglitter for ekstra luksuriøs utseende!

Tips

♥ Jeg brukte her ulike typer mørk sjokolade serien til Freia Premium. Jeg synes det ga en veldig god smak på browniesene å ha litt mandler og appelsinsmak fra sjokoladetypene. Du kan variere med den sjokoladen du liker best. Det går også helt fint å bruke vanlig mørk sjokoade (70 % kakaoinnhold eller vanlig kokesjokolade).

♥ Gullglitteret jeg har brukt er et kakestøv som heter "Dust" av det danske merket Mill & Mortar. Lignende kakestøv fås kjøpt i sølv og bronse. Lurer du på hvor du kan få kjøpt kakestøvet fra Mill & Mortar der du bor, kan du sende en epost til firmapost@oluf.no, så kan nok Oluf Lorenzten, som er forhandler av produktene til Mill & Mortar i Norge, svare deg.

♥ Konfektbrownies kan oppbevares lenge i kjøleskapet. De er også supre å fryse, og de tiner raskt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/konfektbrownies-med-gullglitter